

Pastina in brodo di carne



Ingredienti:

750 ml brodo di carne

150 g pastina piccola

pepe

Mettete il brodo nella pentola, coprite con Magic Cooker e portate ad ebollizione. Aggiungete la pastina.



Mescolate velocemente, coprite e continuate 1 minuto a fiamma media, fornello medio, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate una volta a metà intervallo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite con pepe fresco macinato sopra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.